

LAPOSKENYÉR VEGAN BURGERREL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL

ÖSSZETEVŐK

1 db avokádó

1 csomag Garden Gourmet Vegan Burger

1 lilahagyma

1 kis doboz kukoricakonzerv

néhány salátalevél

2 evőkanál vegán tejfölalternatíva

2 szelet laposkenyér (kész vagy házi)

citromlé

fűszerezés (só, bors...)

1/2 db mogoróhagyma

1 db piros jalapeno

2 gerezd fokhagyma

1/2 teáskanál oregánó

50 g friss petrezselyem

1 evőkanál vörösborecet

60 g olívaolaj

2 ADAG

KÖNNYŰ

Gyors és egyszerű ebédre van szüksége? Ez az isteni laposkenyér Garden Gourmet Vegan Burgerrel és zöldségekkel 25 perc alatt elkészíthető, és biztosan feldobja az ebédszünetet.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. KÉSZÍTSÜK ELŐ A ZÖLDSÉGEKET!

Kezdjük a zöldségek előkészítésével: mossuk meg a zöldségeket, szeleteljük fel a lilahagymát és az avokádót. Az avokádószeletek barnulásának elkerülése érdekében adhatunk hozzájuk egy kis citromlevet.

2. KEVERJÜK ÖSSZE A KUKORICÁT A FŰSZEREKKEL!

Egy tálban keverjük össze a kukoricát a fűszerekkel és egy kevés olívaolajjal, majd tegyük félre.

3. KÉSZÍTSÜK EL A CHIMICHURRI SZÓSZT!

Készítsük el a chimichurri szószt úgy, hogy az összes hozzávalót vékonyan felaprítsuk, és mindent összekeverünk egy tálban.

4. KÉSZÍTSÜK EL A BURGEREKET!

Süssük meg a Garden Gourmet Vegan Burgert a csomagoláson található utasítások szerint. Tegyük félre.

5. MELEGÍTSÜK MEG A LAPOSKENYERET!

Melegítsük fel a laposkenyeret. Ha felmelegedett, kenjünk rá a vegán tejföl alternatívát, és sózzuk, borsozzuk.

6. KEZDJÜK EL A TÁLALÁST!

Az egyik oldalra helyezzük a salátaleveleket és a burgert.

7. ÁLLÍTSUK ÖSSZE ÉS TÁLALJUK!

Tegyük rá az avokádó- és lilahagyma-szeleteket, és fejezzük be a kukoricadarabkákkal. Hajtsuk rá a laposkenyér másik oldalát, öntsünk rá egy kis chimichurri szószt, és máris élvezhetjük az ízeket.

**TOVÁBBI RECEPTÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**